



NOVO *Fortissio Lungo*

Brisa de bolo de gengibre

DIFICULDADE: FÁCIL
TEMPO DE PREPARO: 5 MINUTOS



Ingredientes

- 1 cápsula de Grand Cru *Fortissio Lungo*
- 3 conchas de sorvete de baunilha
- 3 colheres de calda de gengibre
- 100 ml de leite
- gelo triturado
- bolo de gengibre (para decorar)

Material

- *Aeroccino*
- 1 copo alto para receitas (350 ml)
- 1 mixer/liquidificador

Preparo

- Coloque a calda de gengibre (2 colheres de café) e o leite no *Aeroccino* e prepare a espuma de leite.
- Coloque o sorvete de baunilha no mixer.
- Acrescente o *Fortissio Lungo* e a calda de gengibre (1 colher de café).
- Misture tudo.
- Encha um copo para receitas com gelo triturado e despeje a mistura sobre o gelo.
- Despeje a espuma de leite por cima.
- Sirva uma bola do sorvete em uma travessa separada e acrescente um pedaço de bolo de gengibre.